

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2017



Pour nombre d'experts, critiques ou vigneron, ce climat des Grands Charrons fait partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de grande envergure.

Il faut dire que "Grands Charrons" présente toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition au levant et surtout, un substrat d'argiles fines, riches en oxyde de fer, sur un sous-sol de dalles calcaires. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus mince et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer exploite ici une petite parcelle de vieilles vignes, plantées en 1958, qui occupent une position parfaite à mi-coteau. Le soin culturel de tous les instants, largement inspiré par la bio-dynamie, permet à la plante de s'imprégner en profondeur de son terroir, avec une vitalité et une énergie considérables.

Ce Meursault Les Grands Charrons 2017 nous a littéralement subjugués par sa sensualité profonde, soutenue en permanence par une minéralité scintillante. Voici un superbe classique murisaltien, parfaitement ancré dans ses origines, qu'il s'agisse du sol bien sûr mais aussi de l'effet millésime, avec cette aromatique mûre et délicieusement fruitée.

Dès le premier nez, les notes de craie et de pierre à fusil annoncent une sorte de « vague minérale » qui va aller crescendo tout au long de la dégustation ! Bien sûr, maturité et générosité du fruit sont bien au rendez-vous, sur d'irrésistibles notes de crème de fruits blancs, de pêche, de poire et de citron confit. Nougat subtil et praliné renforcent encore la gourmandise du bouquet, tandis qu'un voile floral, sur le mimosa, l'aubépine et la baie de genièvre, apporte une belle aromatique plus aérienne.

L'équilibre en bouche est remarquable, entre une attaque nourrissante et riche, sur des saveurs de crème de poire et d'huile d'amande douce, et une finale ascendante, parfaitement tendue et saline, d'un souffle et d'une persistance impressionnants. Nul doute que ce vin est bien armé pour une garde de 10 ans : il continuera alors à faire honneur aux crustacés ou aux poissons nobles à chair ferme, bar et turbot en tête.

Un des tous meilleurs « Grands Charrons » goûtés cet automne !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : craie, pierre à fusil. Crème de fruits blancs, pêche, poire et citron confit. Nougat subtil et praliné. Une touche florale sur le mimosa, l'aubépine et la baie de genièvre.

Bouche : Equilibre magistral : attaque nourrissante et riche, sur des saveurs de crème de poire et d'huile d'amande douce, et une finale ascendante, parfaitement tendue et saline.

Accords mets-vins : Gros crustacés. Bar, sole, turbot rôtis. Risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2029.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique